

IL MENU'

La nostra cucina è aperta dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 21.30
(our kitchen open from 12.30 am to 2.30 pm and from 7.30 pm to 21.30 pm)

MENU' DEGUSTAZIONE:

Carne cruda di Fassone Piemontese in 3 consistenze: battuta al coltello, all'albese e in cubo
salsa al tuorlo d'uovo, indivia riccia, fiori e vinaigrette al limone
*(Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube,
egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette)*

Vitello tonnato della tradizione:
girello di Fassona piemontese al punto rosa con antica salsa tonnata
(Piedmontese veal with ancient tuna's sauce)

Ravioli del plin conditi con burro e salvia
(Handmade Little pasta stuffed with meat and vegetables with butter and sage)

Brasato al Barbaresco con vellutata di patate
(Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes)

Bunet
(Traditional chocolate pudding with amaretti biscuits and hazelnuts)

35 € vini esclusi

ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione 9 €
(girello di Fassona piemontese cotto a bassa temperatura con antica salsa tonnata)
(*Piedmontese veal with ancient tuna's sauce*)

Carne cruda di Fassone piemontese in 3 consistenze: battuta al coltello, all'albese e in cubo
salsa al tuorlo d'uovo, indivia riccia, fiori e vinaigrette al limone 9 €
(*Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube,
egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette*)

Insalata bergera: Songino, Robiola di Roccaverano, nocciole, sedano, pane tostato
e vinaigrette al miele 8 € V
(*Green salad, Roccaverano's cheese, hazelnuts, celery, toasted bread and honey's vinaigrette*)

Capunet di verza ripieni di salsiccia nostrana accompagnati da besciamella
e salsa al pomodoro 9 €
(*Cabbage's roll of sausage with bechamel and tomato sauce*)

Uovo cotto a 62°, fonduta di fontina d'Aosta e asparagi 9 € V
(*Egg cooked 62 °C, fondue and asparagus*)

Capasanta gratinata, insalata di legumi e mentuccia 12 €
(*Scallop au gratin, legumes and mint salad*)

Fiocco di culatello e stracciatella 8 €
(*Aged ham from Langhirano and Stracciatella cheese*)

PRIMI

Pasta fatta in casa a mano
(Handmade pasta)

Ravioli del plin alla vecchia maniera al tovagliolo 10 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables served in napkin)

Ravioli del plin conditi con burro e salvia 10 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables with butter and sage)

Gnocchi di patate e castagne, fonduta di Blu e noci 10 € V
(Handmade potatoes and chestnuts gnocchi with Blu cheese fondue, and nuts)

Tjarin ai 40 tuorli con ragù di salsiccia 9 €
(Handmade egg's noodles with sausage ragù)

Spaghetti fatti a mano allo zafferano, ragù bianco d'anatra e Porto 12 €
(Handmade Spaghetti with saffron, white duck ragù and Porto wine)

Ravioli di patate con ragù di polpo e olive taggiasche 12 €
(Potatoes ravioli with octopus and olives)

SECONDI

Tradizionale Brasato al Barbaresco con vellutata di patate e
scalogno al rosmarino 15 €
*(Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes,
shallots and rosemary)*

Ratatouille di verdure di stagione cotte al forno con crema di Burrata al basilico,
caviale di olive taggiasche e briciole di pane tostato 13 € ✓
*(Baked seasonal vegetables with burrata cream flavoured with basil, olives caviar
and toasted bread crumbs)*

Guancia di maialino alle erbe con spinacini, senape e
confettura di mele cotogne e pepe 15 €
(Pig's cheek with spinach, mustard and apple and pepper jam)

Classica trippa di vitello in umido con patate di Mombarcaro 13 €
(Classic veal's tripe with tomatoes and Mombarcaro's potatoes)

Agnello alla Re Sole: agnello in umido con uvetta e pinoli accompagnato
da polenta arrostita 15 €
(Stewed lamb with raisin and pinenuts served with roasted polenta)

Baccalà a bassa temperatura, crema di zucca e patate,
cipolle caramellate e liquirizia 16 €
*(Cod fish cooked in low temperature, pumpking and potatoes sauce, caramelized onion and
liquirice)*

Tagliere di sei formaggi tipici e non 8 €
(selection of six cheeses)

DESSERT

Bunet 6 € V

(Traditional chocolate pudding with amaretti biscuits and hazelnuts)

Panna cotta 6 €

(Typical pudding made with milk, cream and caramel)

Millefoglie di crema al mascarpone e salsa al caffè 6 €
(Mascarpone cheese cream, biscuits and coffee sauce)

Pera madernassa cotta nel Moscato d'Asti e salvia con gelato alla crema 6 €
(Madernassa's pear cook in Moscato d'Asti wine and sage with ice cream)

I nostri gelati e sorbetti 5 €
(our ice cream)

L'Aromatario propone ogni giorno prodotti freschi, provenienti dalle nostre terre, frutta e verdura spesso, dal nostro Orto, le carni da "La Bottega del Macellaio" di Nicola Scolaro di Castagnito, i prodotti ittici da "La Pescheria del Molo" di Alba, le mozzarelle, la stracciatella e parte dei nostri formaggi, sempre rigorosamente freschi, da "Caseificio Pepe" di Costigliole d'Asti, e vengono prodotti da latte di vacche e capre delle montagne piemontesi.

Un'attenta selezione per offrirvi prodotti sempre freschi, semplici e genuini e per farvi conoscere i gusti tipici delle nostre amate Langhe !

L'Aromatario proposes fresh products every day, from our hills, fruit and vegetables of our garden, meat from "La bottega del Macellaio" by Nicola Scolare in Castagnito, fish from "La Pescheria del Molo" in Alba, mozzarella, stracciatella cheese, and some of the other cheese from "Caseificio Pepe" in Costigliole d'Asti, made by milk from cows and goats from piedmont montains. Carefully selection to offer you fresh, simply and genuin products to let you try the typically tastes of our lovely Langhe !

ATTENZIONE:

Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni, invitiamo a dichiarare eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordinazione.

Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.
Invitiamo a dichiarare eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordinazione!

Buon Appetito!
Enjoy your meal!
Bon Appétit!
Genießen Sie ihre Mahlzeit!